







## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Teknik penanganan .....	2
7 Pengemasan.....	3
Konsep lembar penilaian ikan bawal segar .....	4





## Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu ikan Bawal Segar yang memenuhi standar Nasional Indonesia maka harus dilakukan penanganan yang baik dan benar.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan sernua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Badan Standardisasi Nasional  
Gedung Manggala Wana Bhakti Lantai IV Blok 4  
J7. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta





## Penanganan Ikan Bawal Segar

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, bahan, bahan baku dan bahan penolong, peralatan, jenis dan persyaratan peralatan, teknik penanganan, pengemasan, bahan dan teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode.

### 2 Acuan

- a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
- b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tahun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
- c) Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 41/Kpts/IK210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- e) Keputusan Bersama Menteri Pertanian, menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan Nomor: 363/Kpts/IK 120/5/1990, 248/Menkes/SKB/V/1990, 143/Kpb/V/ 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan beku.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
- g) Joint FAO/WHO Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.
- h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

### 3 Definisi

Penanganan Ikan Bawal Segar adalah semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa Ikan Bawal Segar.

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku Ikan Bawal Segar harus sesuai dengan SNI .....

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.



#### **4.2.2 Es**

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum dan tidak boleh terkontaminasi selama penanganan atau penyimpanan.

### **5 Peralatan**

#### **5.1 Jenis peralatan**

Peralatan yang digunakan dalam penanganan Ikan Bawal Segar adalah sebagai berikut:

- Timbangan
- Bak Penampungan
- Keranjang Plastik
- Meja Kerja
- Kotak Styrofoam
- Dan peralatan lainnya

#### **5.2 Persyaratan peralatan**

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan Ikan Bawal Segar harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih.

### **6 Teknik penanganan**

#### **6.1 Penerimaan**

Ikan Bawal yang telah diterima pada unit pengolahan ditangani secara cermat (cepat dan hati-hati), bersih dengan suhu maksimum 5°C dan selanjutnya dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat total.

#### **6.2 Sortasi**

Sortasi dilakukan terhadap mutu, jenis dan ukuran.

#### **6.3 Pencucian**

Pencucian dilakukan dengan menggunakan air dingin yang mengalir atau cara lainnya yang sesuai dengan suhu maksimum 5°C sehingga kotoran yang menempel hilang akan tetapi tidak merusak fisik.

#### **6.4 Penampungan**

Apabila Ikan Bawal Segar masih menunggu waktu untuk dipasarkan maka dilakukan



penampungan. Penampungan dilakukan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga seluruh permukaan ikan tertutup es atau dengan metoda pendinginan yang sesuai dengan suhu pusat maksimum 5°C, saniter dan higiene.

## 6.5 Pengepakan

Ikan yang akan dipasarkan ditimbang lalu disusun dalam wadah styrofoam yang telah dilapisi plastik dan diberi es curai. Penyusunan ikan dan es dilakukan secara berlapis sehingga seluruh permukaan ikan tertutup es dengan suhu pusat maksimum 5°C. Wadah styrofoam yang telah berisi ikan lalu ditutup rapat dan bagian pinggir tutupnya dilapisi dengan lak ban. Styrofoam selanjutnya dimasukan dalam master karton. Master karton yang telah berisi styrofoam ditutup rapat dan diikat menggunakan *striping band*.

## 7 Pengemasan

### 7.1 Bahan Pengemas

Bahan Pengemas untuk ikan Bawal Segar harus bersih, tidak boleh mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan segar.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

### 7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk Ikan Bawal Segar yang akan dipasarkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

- Jenis produk
- Berat bersih produk
- Bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut
- Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana ikan ini berasal
- Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan
- Hal lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.



# KONSEP LEMBAR PENILAIAN IKAN BAWAL SEGAR

Nama Panelis : .....  
 Tanggal : .....

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
<b>I. Kenampakan</b> - dinding perut utuh, tidak cacat, Cemerlang, sisik sangat kuat, lendir jernih, mata cembung, insang merah cerah, warna sayatan daging putih. - dinding perut utuh, tidak cacat, Cemerlang, sisik kuat, lendir kurang jernih, mata cembung, Insang merah, warna sayatan daging putih. - dinding perut utuh, tidak cacat, mulai kusam redup, sisik agak kuat, lendir mulai keruh, mata datar, Warna insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat. - dinding perut utuh, tidak cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, berlendir, mata cekung, warna insang merah kecoklatan, warna sayatan daging putih agak krem. - dinding perut tidak utuh, sedikit cacat, Kusam, sisik banyak terkelupas, lendir tebal, mata cekung, warna insang coklat, warna sayatan daging krem kecoklatan. - dinding perut tidak utuh, banyak cacat, kusam, berlendir agak busuk, Mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging coklat. - dinding perut tidak utuh, banyak cacat, sisik terkelupas semua, berlendir busuk, mata cekung tenggelam, insang coklat tua, warna sayatan daging coklat kehitaman.	9 8 7 6 5 3 1			
<b>2. Bau</b> - Sangat segar, spesifik jenis - Segar, spesifik jenis - Agak segar - Bau netral, sedikit asam - Asam - Bau asam jelas dan busuk - Bau busuk jelas	9 8 7 6 5 3 1			
<b>3. Tekstur</b> - Elastis, sangat kompak, padat - Elastis, kompak, padat - Kurang elastis, kurang kompak - Tidak elastis, tidak kompak - Lunak - Lunak sekali - Mudah hancur	9 8 7 6 5 3 1			

















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)